

Q U Æ S T I O M E D I C A ,

Quodlibetariis disputationibus manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis
vigesima septima Februarii 1710.

M. LUDOVICO LEMERY, Doctore Medico, Pharmaciae Professore, necnon
è Regiâ Scientiarum Academiâ, Præside.

An Morbus, ipsaque Sanitas à Fermentatione?

I

NATURAM nescit, qui nescit fermentationem; pleraque in macrocosmo & microcosmo illius ope peraguntur: ejus auxilio innumera corpora suis formis spoliantur, novas induunt. Fermentatione acidum quoddam in utero terræ societatem cum metallo, terrâ, bitumine init; Chalcantum, alumen, sulphur procreat. Neque tantum in mineralium & metallorum, verum etiam in vegetabilium & animalium regno se prodit: eorum succos alterat; motu fermentationis, v. g. uvæ ex austeris, acerbis, & acidis murescendo dulces & gratæ palato fiunt. Eodem motu fructus putrescunt, & grato sapore orbantur. Si igitur, ut suspicari fas est, fermentatio succos animalium, æquè ac vegetabilium in bonam & malam partem mutet, ea tanquam primaria sanitatis & morborum parens consideranda venit. Instrumenta quibus hæc utitur, sulphur, sal, aqua & terra audiunt. Sulphur solum tibi sit principium activum, luminis materies, igneque substantia. Aliis motum impertiendo, illa volatilia efficit. Hoc certâ quantitate variis mixtis irretito exurgit corpus flammam concipere idoneum, ut sunt adipēs, olea, resinæ, &c. quæ analysi in salem, terram, aquam, & substantiam tenuitate suâ per poros & meatus vasorum avolantem, resolvuntur. Ejus fugâ multum de materiæ superfluit pondera detrahuntur. Solam hanc substantiam tenuem, sulphureum principium habe, nec usquam alibi genuinas sulphuris dotes investiga. Sal & aqua principia media meritò dicuntur, quod ad motum sint minùs apta. Unicum principium salinum, acidum, corpus est partibus rigidis & aculeatis instructum, saporum origo. Salia concreta ut nitrum, salia fixa & volatilia, ne putres principia, verum ex terrâ aut metallo, partibus oleosis & acido conflata. Acidum salis proprietates ejusmodi mixtis conciliat, eaque ab aliis discriminat. Aqua partibus lubricis constat, salia solvit, motus ejus fluidi actioni materiæ luminis acceptus refertur: quâ proportionē hæc materies avolat, eadem de motu fluidi aqua deperdit. Unum principium passivum, scilicet terra, partibus crassis & ad motum minimè idoneis constans, undè fit, ut igneæ substantiæ impulsioni difficiliùs cedat; acida absorbet, & in mixtis aliorum principiorum est quasi diversorium.

II.

ADEST fermentatio, cum diversa principia coire nituntur, ut videre est, ubi acidum oleo, sale alcali, terrâ affunditur, vel cum principia jam sociata, & in se invicem intricata separari affectant, ut simpliciora fiant ac liberiora, tumque singula majori vi proprium effectum sortiuntur; ut accidit in plurium mixtorum fermentatione, quæ analyseos species haud ineptè vocitatur. In utràque fermentationis specie principis, vel ut coeant, vel ut disjungantur, resistentia superanda est; idcirco maximo cum impetu moventur, simulque liquoris partes exagitant, undè intumescit, aliquandòque incalescit. Sæpè etiam principia lenem fermentationem concipiunt, hinc vix aut nullatenus in liquoreprehenditur motus. Fermentatio igitur motus est principiorum in-

cestinus, quò tendunt, vel ut socientur, vel ut separentur, quòve corpus in aliud mutatur. Quidam hanc ab effervescentiâ (quæ est motus partium integrantium absque ullâ corporis mutatione) immeritò non distinguunt: aqua enim igni imposita effervescit, ebullitque, malè tamèn fermentescere diceretur, utpotè cilm motu effervescentiæ peracto eadem remaneat. Ineptiret ille qui hæc naturæ observationes, fermentationisque differentias Medico inutiles, ut quæ suæ sunt artis ritè peragat, affirmaret, curiosaque solummodò mentis factum arbitraretur. Si enim à fermentatione, humorum firma aut infirma constitutio ortum ducat, ideòque ab eâ sanitas & morbi scaturiant, quantà curâ ei incumbenda incumbere debet Medicus, ut faciliiori negotio naturalem & laudabilem foveat, præternaturalem verò vitiosamque emendet. Noli existimare fermentationes, quæ in mineralibus & vegetabilibus contingunt, modo longè diverso fieri ab iis quæ in animalibus conspiciuntur. Singula hæc corpora principiis essentialitèr iisdem, dispositione tantùm ac situ discrepantibus constantur; undè variæ, quæ in iis se manifestant, fermentationes secundùm magis & minis solummodò discriminantur. Natura miræ simplicitati suis in operibus studet, effectuum prodiga, causarum parca est. Nè sentias tamèn cum quibusdam Chymistis, qui solo catillo universas corporis functiones explanare non dubitant; quique Chymicæ operationis cum iisdem functionibus minimæ similitudini serviunt. Neque minùs errant ii, qui arti Chymicæ ità adversantur, ut eam ad functionum intelligentiam nullius utilitatis esse clamitent. Medici interest ut naturam calleat, eam ubique explorare; in quibusdam mixtis motus fermentationis manifestiùs patet, tunc attentò animo in iis illam perpendat, assiduè scrutetur, ejus incessus subsequatur diligentius, his cognitis modus, quo functiones fiunt ac læduntur, eum non latebit.

III.

QUI morbum cognoscere, eumque depellere satagit, quò stet sanitas teneat, ut non flectentes ad naturalem laudabilemque statum reducere faciliùs valeat. Tritum ad liquorum perfectionem maximi momenti puta. Hic ope solidorum absolvitur. Initium sumit in ore, in quo alimenta dentibus comminuta, succoque è glandulis salivalibus stillante diluta, primò elaborantur. Hæc etiam tritura in ventriculo, intestinis, vasis lacteis, ductu thoracico peragitur. Cor tandèm & vasa sanguifera torcularium instar, liquorum partes magis ac magis attenuant atque conterunt. Natura totis viribus ejusmodi trituræ confervandæ, & ubique continuandæ invigilasse videtur: nec immeritò, quí enim absque salutari trituræ effectû crassiores succorum partes, coagulationique maximè idoneæ minutissima vasorum capillarum oscula ingrederentur? Quí staret sanguinis circuitus, absolverentur secretiones, fieret partium nutritio, cæteræque functiones perficerentur? Hinc patet quot ex trituræ defectu mala suboriantur: quibus succurres, si augeatur vis melleorum, aut si fluida fluidiora fiant & ductiliora, aliquandò etiàm si humores qui vasa obruunt, mittantur. Hæc ratione solida inter & fluida æquilibrium restituitur, undè functionum integritas. Medicus ergò trituram attentè meditetur, ut remedia tutius decernat. Nè tamèn calculum tuum adjicias iis, qui novitatis quàm satis est avidiores, ipsam tantùm succorum elaborationis unicam causam respiciunt. Incipit enim tantùm quod fermentatio feliciter absolvit. Hæc liquoribus manum extremam admovet, sequiturque tritum, quæ se ad humorum perfectionem par non est. Triturâ enim partes alimentorum integrantes tantummodò conteruntur & attenuantur, principia verò eodem situ semper gaudent. Quod innotescit tartaro in tenuissimum pulverem redactò, eadem est enim antè tritum & post tritum tartari principiorum compositio: eadem substantiæ ex utroque per analysim extrahuntur; diversæ autèm, si tartaro trito motus fermentationis superveniat; quippe fermentatio agit in principia, quod trituræ assequi non conceditur. Non absimili

modo res in nostris humoribus peragitur, præter partium integrantium trituram principia ope fermentationis novam omnino adipiscuntur modificationem. Hoc in dubium revocas? Partes animalium plantis vescentium cum iisdem plantis compares velim; analysi ex plantæ acidum, aliquando sal volatile, & semper multum salis fixi exhibent; partes verò animalium tam solidæ quàm fluidæ, excrementa etiã sæpè sæpius nullum acidum, multum salis volatilis, parum salis fixi suppeditant. Hanc substantiarum varietatem sola fermentatio efficere potuit. Ejus beneficio plantarum acidum partibus ramosis penitulis intricatum, sensum aciditatis excitare non ampliùs valet; vi illius salia fixa maximam terræ (undè eorum fixitas) partem deponunt, subeuntque substantias oleosās, undè volatilia efficiuntur. Fermentationem deniquè nostris humoribus necessariò inesse, eisque ultimam perfectionem conciliare experientia demonstrat. Ubi enim alimenta, quibus quotidie vescimur, contrita & aquâ imprægnata in loco calido reconduntur, sponte fermentescunt, nec possunt non fermentescere: quidni eadem alimenta in ventriculo, in quo calor & liquor non desunt, fermentescerent? quidni latici sanguineo mixta motum intestinum servarent: utpotè cùm eorum partes ita tunc alterentur, ut sal, quod in alimentis erat fixum, in sanguine evadat volatile. Sola tritura tantum prodigii genus perpetrare nequit.

I V.

SANITATEM in medio positam esse meritò apud Medicos receptum. Quidquid enim vitam & sanitatem fovet ac tuetur, omnis excessus debet esse expertus. Fermentatio, v. g. liquores propriâ naturalique constitutione non donat, nisi quatenus lenis est, pacata, & intrâ mediocritatis limites continetur. Si verò ab eo statu plus aut minus deflectat, varia indè exoriantur mala necessum est: undè liquidò constat unam esse fermentationem sanitatis parentem, plures autem morbificas; aut potius unam ad sanitatem, plures ad morbum patere vias. Turpiter ergò hallucinantur, qui naturales corporis operationes furibundis Chymicæ operationibus assimilant, quique ciborum in ventriculo solutionem menstruo aquæ forti ferè analogo fieri contendunt. Sed scopum digito tangunt, qui blandis Chymicorum digestionibus naturales humorum elaborationes comparant. Cùm enim liquidis aliquâ de causâ principiorum morus accidit quàm par est violentior, subito rarefiunt, calorem acrem excitant, in partes solidas vi maximâ impingunt, easque præter modum distendunt. Res ulteriùs protrahitur. Si enim id temporis fermentatione quàm *analyticam* vocamus, jactentur succorum principia, nimium evolvuntur; undè morborum ilias. Sales quippe sui juris facti solida pungunt, irritant, lacerant; partes etiã balsamicæ & spirituosæ, vinculis solutæ avolant, superstitè tantùm capite mortuo, obstructions parere, & sanguinis circuitum sistere apto. Deniquè nimia partium subtiliorum & balsamicarum fugâ aliquandò ita depauperatur sanguineus latex, ut solidorum nutritioni, functionibusque obeundis fiat ineptus, ac missus non consistat, sed solutus videatur. Tale signum pessimi ominis est, penitus enim eversam sanguinis crasim indicat. Neque solum à fermentatione *analytica*, sed etiam ab eâ, quàm *syntheticam* appellamus, oriuntur morbi: nonnunquam malignæ succis commiscetur particulæ, quibus nativæ eorum constitutio pervertitur; quod videre est, ubi corrupta bilis, materies purulenta, sudor, lymphæ acida, &c. in molem sanguineam refluunt. Causa etiam hujus fermentationis vitiatæ non rarò in alimentis & aëre reperitur. Hinc morborum Epidemiorum repetenda ratio.

V.

EX dictis liquet varias, quæ liquoribus, tum in morbo, tum in sanitate, occurrunt alterationes, postea fermentatione intelligi, sublatâ verò non item. Hæc in statu sano exterioribus vix patet, utpotè lenis, pacata & insensibilis. Idcirco quidam tunc eam omnino insiciantur. Sed erras, si fermentationis existentiam ex ejusmodi signis exterioribus, po-

tius quam ex mutatione intestina, quam corpus peractâ hâc operatione licè insensibilis expertum est, colligas. Fructuum, v. g. corruptio, multæque digestiones, quæ Chymicâ arte absolvuntur, totidem sunt fermentationes. Hæ tamèn abque manifesto fermentescens materia motu ut plurimum peraguntur, earumque actio duntaxat distinguitur & agnoscitur ex alteratione, quam corpori conciliarunt, quæve proprium facit fermentationis characterem. In morbis verò nulla ferè sunt symptomata, quæ apertam oculis fermentationem non subjiciant: febris, v. g. omnium fermè morborum comes, vera est fermentatio; rigor & horror, qui febrium intermittentium paroxysmos antecedunt, à fermentatione *synthetica*, ut calor qui eos subsequitur, ab *analytica*, scaturiunt. In priori statu succi crudi, indigesti, & acidi sanguini miscentur; ejus partes balsamicas & spirituosas obruunt, atque irretiunt: solida suo acore vellicant, horroremque pariunt. In posteriori autem partes sanguinis spirituosas à crassioribus & noxiis sese extricantes, calorem restituunt, qui eò sit acrior, quò magis evolvuntur. Hæ tandèm sui juris omnino factæ, quidquid earum motui obsistebat, foràs eliminant. Hinc sudorum, qui paroxysmis finem imponunt, origo. Idem dicendum de variolis, ortum suum sanguinis materiam heterogeneam foràs propellentis fermentationi acceptum referunt. Hujus imaginem petis? in mustum fermentescens oculos conjice? tunc activæ & spirituosas illius partes à crassis & tartareis, quibuscum sociabantur, se expediunt, easque in fundum & latera dolii deturbant. Quidni etiam variolarum materies purpurei laticis tartarum vocitabitur? Cùm mustum fermentatione fæces crassiores à se quaquaversum sufficienti quantitate dimisit, generosum sit, & si sic loqui fas est, benè valet. Non absimili modo sanguis noxiis & acrioribus particulis spoliatus, firmiorem subindè, diuturnioremque efficit valetudinem. Sed ut eadem comparatione semper utamur, mustum sufficienter primâ vice non defæcatum, aut novam fermentationem nanciscitur, donec omnes deposuerit sæculentias, aux eximias vini dotes nunquam adipiscitur, aut acorem citius contrahit. Simili ritu purpureus latex in variolis fermento crudo ac indigesto, ut par est, non purgatus, eandem rursus ægritudinem aut infirmam valetudinem facit. Cùm tandem natura debilior est, ut pestiferum hoc venenum foràs amandare, aut saltèm contrâ ejus malitiam propugnare valeat, ab eo penitus obruitur, perversâque funditis sanguinis crâsi fatiscit, morsque accersitur.

Ergò Morbus, ipsaque Sanitas à Fermentatione.

Domini Doctores disputaturi

M. Carolus Thuillier.

M. Carolus Bompart.

M. Nicolaus Andry, Professor Regius.

M. Cletilius de Frêche.

M. Philippus Hecquet.

M. Joannes-Baptista Chomel, Consultarius & Medicus Regis ordinarius, Regia Scientiarum Academia Socius, & rei Herbariæ Professor.

M. Guido-Erasmus Ennemer.

M. Franciscus Maillard.

M. Petrus-Paulus Guyard, Regii Mediatorum Nosocomii Medicus ordinarius.

Proponebat Parisiis ÆGIDIUS ADAM, Constantiensis, Baccalaureus Medicus.
A. R. S. H. 1710.

Typis Viduæ Francisci Muguet, Regis & Facult. Medicinæ Typographi.